

6-RÄTTERS 595

DRYCKESPAKET 445

Ett halvt glas vin per rätt.



GLAS CAVA

120

SILJANSNÄS HOTELL

PREMIÄRMENY



Premiär för vår nya vårmeny!
Serveras den 10 och 11 april 18:30.

KVÄLLENS AMUSE

Vi börjar middagen med kvällens snacks. Varieras - fråga om ev allergi.

KASTANJECHAMPINJON

(N, M, L, Su)

Sotad kastanjechampinjon med rostade valnötter, chips på lagrad hårdost från Murboannans Gårdsmejeri, maskrossirap och krasse.

ANKA

(M, L)

Gravad och rökt anka med maraschino körsbär, vattenkrasse, kastanjepure, rostade betor och libbsticka.

GÖS

(F, Su)

Ceviche på gravad gös med dill, krispig grönkål, picklad tomat, blodapelsin och vinaigrette.

ÄLG

(M, L)

Älginnanlår serveras med rostad rotsellerikräm, kirskaål, lingon gelé, lingon coulis och dragon olja.

GRAN OCH SVARTVINBÄR

(M, L, G, Ä)

Svartvinbärs kaviar, granglass, brynt smör snö och tuiélé.

Följande allergener har vi redogjort för i menyn:

G = Gluten, Ä = Äggprotein, S = Sojaprotein,

L = Laktos, Fr = Frön, N = Nötter, Se = Senap,

F = Fisk, Ma = Mandel, M = Mjölprotein, Su = Sulfat, Lö=Lök

Med reservation för mindre ändringar i menyn.



Siljansnashotell



Siljansnashotell



SILJANSNÄS HOTELL

BARNMENY



BOLOGNESE

109

(G) - (kan fås glutenfri)
Pasta med köttfärssås.
Ungdomsportion: 169:-

CHICKEN NUGGETS

89

(G) Fem chicken nuggets med
pommes. Ungdomsportion: 149:-

PANNKAKOR

89

(Ä, G, L, M) Amerikanska pannkakor
med grädde & sylt.
Extra pannkaka: +35:-

BARNDESSERT



GLASS

59

(L, G, Ä) Med chokladsås
& strössel.

Följande allergener har vi redogjort för i menyn:

G = Gluten, Ä = Äggprotein, S = Sojaprotein,

L = Laktos, Fr = Frön, N = Nötter, Se = Senap,

F = Fisk, Ma = Mandel, M = Mjölprotein, Su = Sulfit, Lö=Lök

Med reservation för mindre ändringar i menyn.



Siljansnashotell



Siljansnashotell